

LALAP ARU

(Sumbawa)

1. BAHAN

- | | |
|---------------------|-----------|
| 1) Daun mangga muda | 1 genggam |
| 2) Kacang hijau | ½ ons |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah |
| 2) Lombok merah | 3 buah |
| 3) Kemiri | 5 biji |
| 4) Laos | 1 potong |
| 5) Garam | ½ sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kacang hijau direndam dalam air dingin semalam, sesudah itu direbus sampai lunak.
- 2) Bumbu dihaluskan semua.
- 3) Kacang hijau dihaluskan dan dicampur dengan bumbu.
- 4) Daun mangga dicuci, diiris halus, lalu dicampur dengan sambal kacang hijau.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia
Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal